

Alderdi Zahar

Berria

Menú especial

- Entrantes -

- Ensalada de langostinos, aguacate y mango
- Cogollos de Tudela con antxoas y vinagreta de fresas y piquillos
- Mejillones a la marinera
- Gambones al ajillo
- Ravioli de pularda con crema de foie
- Menestra de verdura de caserío
- Ensalada de tomates con albahaca y salmón ahumado
- Alubias del país con sus sacramentos
- Sopa de pescado a la donostiarra
- Plato de jamón ibérico de bellota (+5€)
- Antxoas de Mutriku en salazón con aceite de oliva virgen extra (+3€)
- Ensaladilla rusa con ventresca de bonito

- Platos principales -

- Merluza en salsaverde con almejas
- Rape asado con refrito y patatas panadera
- Taco de bacalao confitado con piperrada
- Txipirones guisados en su tinta a la manera tradicional
- Kokotxas de merluza rebozadas (+5€)
- Taco de lomo alto con hongos confitados
- Solomillo de ternera con foie a la plancha y puré de manzana (+5€)
- Txuleton de 1 kg (2 pax.) con patatas fritas y piquillos (+5€/pax.)
- Lagarto ibérico con crema de patata y chimichurri
- Rabo de toro al rioja alavesa
- Jarrete de cordero asado al romero
- Arroz con bogavante (+5€)

- Postres caseros -

- Zurracapote con fruta de temporada
- Cuajada quemada del valle de Ultzama con nueces y miel
- Tarta de queso horneada con frutos rojos
- Milhojas crujiente de chocolate con helado
- Tejas y cigarrillos de Tolosa
- Surtido de quesos vascos con dulce de membrillo y nueces
- Refrescante de maracuyá con helado de vainilla
- Arroz con leche caramelizado con helado

29 IVA incl.

BEBIDA NO INCLUIDA

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE

Alderdi Zahar Berria

Menu berezia

- Hasierakoak -

Otarraixkak, aguakatea eta mangoa daramatzen entsalada
Tuterako kukuluak antxoekin eta marrubien zein pikillo piperren olio-ozpinarekin
Muskuluak marinel erara
Ganboiak baratxuriarekin
Pularda-raviolia foie-kremarekin
Baserriko barazkien menestra
Tomate-entsalada albahakarekin eta izokin ketuarekin
Bertako babarrunak sakramentuekin
Arrain-zopa Donostiako erara
Plater bat ezkur-urdaiazpiko iberiko (+5€)
Mutrikuko antxoa gazituak oliba-olio birjina estrarekin (+3€)
Entsalada errusiarra hegaluze-mendrezkarekin

- Plater nagusiak -

Legatza saltsa berdean txirlekin
Zapo errea olio errearekin eta panadera patatekin
Urinean emandako bakailao-zatia piperradarekin
Beren tintan era tradizionalan erregositako txipiariak
Arrautza-irinetan pasatutako legatz-kokotzak (+5€)
Goi-solomoaren zatia urinean emandako onddoekin
Txahal-azpizuna plantxan egindako foiearekin eta sagar-purearekin (+5€)
1 kg-ko txuletoa (2 lagunentzat) patata frijitu eta pikillo piperrekin (+5€/laguneko)
"Lagarto" iberikoa patata-kremarekin eta tximitxurriarekin
Zezen-buztana Arabako Errioxarekin
Arkume-belaunpe errea erromeroarekin
Arroza abakandoarekin (+5€)

- Etxeko azkenburukoak -

Zurrakapotea sasoiko frutarekin
Ultzamako bailarako gatzatu errea intxaurrekin eta eztiarekin
Labean egindako gazta-tarta fruitu gorriekin
Txokolatezko milorri kurruskaria izozkiarekin
Tolosako teilak eta zigarrotxoak
Askotariko euskal gaztak irasagar-gozokiarekin eta intxaurrekin
Marakuiaren freskagarria banilla-izozkiarekin
Arroz-esne karamelutua izozkiarekin

29 BEZA baxe

EDARIA EZ DAGO SARTUTA

LEHENENGOA + BIGARRENA + AZKENBURUKOA

Alderdi Zahar

Berria

Menu spécial

- Entrées -

- Salade de crevettes, avocat et mangue
- Cœurs de salade de Tudela aux anchois assaisonnés à la vinaigrette aux fraises et aux poivrons rouges Piquillos
- Moules marinière
- Grosses crevette à l'ail
- Raviolis de poularde et crème de foie gras
- Jardinière de légumes du jardin
- Salade de tomates, basilic et saumon fumé
- Haricots rouges avec leur garniture
- Soupe de poisson façon Donostiarra
- Assiette de jambon de porc ibérique nourri aux glands (+5€)
- Anchois de Mutriku au sel et à l'huile d'olive vierge extra (+3€)
- Salade russe à la ventrèche de bonite

- Plats -

- Merlu aux palourdes en sauce verte
- Lotte grillée et pommes de terre boulangères sautées à l'ail
- Carré de morue confite et piperade
- Encornets à la sauce à l'encre façon traditionnelle
- Joues de merlu pannées (+5€)
- Longe de veau aux cèpes confits
- Faux-filet de veau, foie gras à la plancha et purée de pommes (+5€)
- Côte de bœuf de 1 kg (2 personnes), pommes frites et poivrons rouges Piquillos (+5€/pax.)
- Cordon d'échine de porc ibérique, crème de pommes de terre et sauce chimichurri
- Queue de taureau au vin Rioja alavesa
- Jarret d'agneau grillé au romarin
- Riz au homard (+5€)

- Desserts maison -

- Zurracapote (boisson à base de vin) aux fruits de saison
- Caillé de brebis avec un léger goût de brûlé de la Vallée d'Ultzama servi avec des noix et du miel
- Tarte au fromage au four et aux fruits rouges
- Millefeuilles croustillant au chocolat et glace
- Tuiles et cigarillos de Tolosa
- Assortiment de fromages basques, pâte de coing et noix
- Boisson rafraîchissante au maracuja et glace et à la vanille
- Riz au lait caramélisé et glace

29 TTC

BOISSON NON COMPRISE
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Alderdi Zahar

Berria

Special Menu

- Appetizers -

- Prawn, avocado and mango salad
- Lettuce hearts from Tudela with anchovies, strawberry and piquillo pepper vinaigrette
- Fishermen-style mussels
- Garlic fried prawns
- Poularde ravioli with creamy foie sauce
- Farm-fresh vegetable stew
- Tomato salad with basil and smoked salmon
- Garden fresh beans served with their "sacraments" (assorted meats and side dishes)
- Donostiarra-style fish stew
- Cured Iberian acorn-fed ham (+5€)
- Salted anchovies from Mutriku with Extra Virgin Olive oil (+3€)
- Russian potato salad with choice tuna belly

- Main Dishes -

- Hake in green sauce with clams
- Roast monkfish with baked potato and fried garlic
- Cod confit taco with "piperade" (sautéed vegetables)
- Traditional-style "Txipirones" (squid) stewed in its own ink
- Kokotxas (breaded hake cheeks) (+5€)
- Ribeye steak taco with mushroom confit
- Sirloin steak with grilled foie gras and apple sauce (+5€)
- Txuleton (T-bone steak 1 kg) (2 per.) with fried potatoes & piquillo peppers (+5€/Per.)
- Iberian pork tenderloin with creamy potatoes and chimichurri sauce
- Alava Rioja style beef tail
- Oven-baked Rose-mary style lamb
- Stewed rice with lobster (+5)

- Homemade desserts -

- "Zurracapote" (Sangría-style wine) dessert with seasonal fruit
- Flambéed curd from the Ultzama Valley with nuts and honey
- Baked cheese cake with red berries
- Crunchy Cream Mille-Feuille with chocolate and ice cream
- Tejas" (almond cake with a roof-tile shape) and "Cigarillos" (thin buttery biscuit tubes) from Tolosa
- Assorted Basque cheeses with quince jam and nuts
- Passion fruit dessert with vanilla ice cream
- Creamy caramelized rice pudding with ice cream

29 VAT INCL.

BEVERAGE NOT INCLUDED
1ST DISH + 2ND DISH + DESSERT